



Spare-Ribs-Rezept

Zeit gesamt
3h 20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Spare Ribs, natur	1 kg
Apfelsaft	200 ml
Paprika, edelsüß	2 TL
Whisky	40 ml
Tomatenmark	6 EL
Salz	
Oregano, getrocknet	1 TL
Honig	2 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	1 TL
Sojasauce	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Pinsel, Küchenpapier, Alufolie, Grill

1. Spare Ribs waschen und trocken tupfen. Silberhaut mithilfe eines Messers von den Rippchen lösen. In einer Schüssel alle übrigen Zutaten miteinander für die Marinade vermischen. Spare Ribs mit 3/4 der Marinade einpinseln.

2. Grill anheizen. Spare Ribs in Alufolie schlagen und bei niedriger Hitze ca. 2 Std. auf dem Grill garen. Spare Ribs aus der Alufolie nehmen, mit übriger Marinade einpinseln. Nochmals ca. 1 Std. auf dem Grill unter ständigem Wenden grillen.

Guten Appetit!

Tipp: Spare Ribs zusammen mit [Klassischer Coleslaw](#) servieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	748 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	49 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	53 g